

**脫貧攻堅 收官故事**

位於秦嶺腹地的陝西省商洛市柞水縣小嶺鎮金米村，曾經因為交通不便、產業匱乏而深陷貧困，「九山半水半分田」是當地的真實寫照。然而，與貧困鬥爭的村民們從未放棄，他們飽含深情地給村子起了個美麗的名字——金米村：希望有朝一日過上「山上有金，地上有米」的日子。而今，他們的美好願望得以成真。自2016年開始發展木耳產業以來，金米村將「小木耳」做成了貧困群眾增收致富的「大產業」，村支書江百川自豪地告訴香港文匯報記者，如今村裏188戶貧困戶已經全部脫貧，今年全村人均收入保守估計在12,000元（人民幣，下同）左右。

■香港文匯報記者 張仕珍 陝西柞水報道



■小嶺鎮社保站站长、金米村包村幹部吳正超（左一）正在大棚裏給種植戶傳授技術。 受訪者供圖



■柞水黑木耳 香港文匯報記者張仕珍 攝



■村民們在塔栽基地裏採摘木耳。 香港文匯報記者張仕珍 攝

陝西柞水金米村：村組織借袋借棚 188戶種菌脫貧

# 小木耳大產業 學技術貧轉富

十月的金米村，連片的木耳種植基地裏，一朵朵片大肉厚的黑木耳長勢喜人，村民們正忙着採摘，享受豐收的喜悅。只見村民何小燕的手指輕輕一擰，深褐色的木耳便落入袋中。盤算着今年種木耳能收入七八萬元，何小燕的心裏樂開了花。「多虧了這些『金耳』幫我們擺脫貧困，如今家裏生活好了，產業也有了，未來我最大的心願就是好好種植木耳，通過勞動掙更多的錢。」

## 推新種植法 銷路不用愁



■金米村二組村民何小燕通過木耳種植脫貧致富。 香港文匯報記者張仕珍 攝

前些年，何小燕家裏因為婆婆生病致貧。「孩子上學、婆婆治病都需要錢，一年外出打工兩三萬元的收入根本不夠花。」何小燕說，家裏房子老舊也沒法裝修，想要改變卻不知從何開始。

2016年，村裏經過充分調研，決定發展木耳產業，推行的種植方式是地栽模式。機會來了，何小燕卻非常猶豫，並不願參與其中。

「我們柞水縣種植木耳的歷史悠久，但從來都是在木棒上長木耳，還沒聽過在地裏栽種木耳的。」何小燕告訴香港文匯報記者，因為對種植技術和種植方式的不確定，她甚至還勸阻丈夫。後來，村裏的幹部一次又一次走進她家，耐心宣傳村裏的政策，並保證教會他們種植技術，何小燕心裏的石頭才落了地。「村裏推行『借袋還耳』和『借棚還耳』的模式，貧困戶只需要投入勞動力進行種植管理，其他都不需要操心。」何小燕說，菌包和大棚都是村集體投入的，木耳採摘後，統一交給村集體，去除菌包和大棚的成本，每一斤乾木耳可賺7元。

抱著試一試的心態，第一年，何小燕家承包了兩萬袋菌包的生產，一季下來，淨賺了兩萬多元。「當時別提有多開心了，木耳一年能收兩季，一下子就有了致富的信心。」

## 收入勝打工 逐增承包量

何小燕的信心還來自於村裏的技術支持。「起初種植時心裏犯難，不知道該怎麼種植，也不知道木耳長到多大採摘合適。」何小燕說，縣裏請了東北木耳技術指導員給包村幹部培訓，包村幹部又組織大家集中培訓，手把手教授技術，如今她的丈夫肖青松已經成了當地的木耳種植技術標兵。

從2017年開始，嘗到甜頭的何小燕便逐漸增加菌包的承包數量，今年她家的種植量更是達到10萬袋，種植基地也從原來的露天田地搬進了智能大棚。「每天早上6時30分起床開始幹活了，要到晚上六七點才歇息。」雖然很辛苦，但何小燕卻幹勁十足，覺得有希望。「今年10萬袋種下來，收入差不多就有八萬多元，比在外面打工強多了。」何小燕笑着說。

而作為村裏第一批「吃螃蟹」的人，何小燕的故事鼓舞着村裏的其他貧困戶。在她家的帶動下，越來越多的貧困戶加入了木耳種植的行列，走上了脫貧致富的康莊路。

今年過生日時，何小燕驚喜地收到了丈夫送給她的生日禮物：一條金項鍊。「這在以前是都不敢想的事兒。」何小燕說，三年多來，小小木耳讓她家的生活條件變得越來越好，「吃穿不愁，破舊的房子也重新裝修了，還買了一輛農用車。」對何小燕來說，小康生活已經成為現實。



■隨着木耳產業的發展，金米村開始探索發展鄉村遊，吸引了不少遊客前往。 受訪者供圖

## 研拓寬產業鏈 發展鄉村旅遊

「小木耳，大產業。」在金米村遊客服務中心，香港文匯報記者看到，柞水縣不斷延伸木耳產業鏈條，木耳菌草茶、木耳益生菌、木耳手工掛麵等深加工產品，已經走向市場。金米村黨支部書記江百川表示，木耳深加工產品全面開花，附加值不斷提升的同時，「耳農」的收入也不斷提高。金米村已先後引進農業龍頭企業5家、旅遊企業兩家，建成木耳大數據中心、年產2,000萬袋的木耳菌包生產廠和1,000噸的木耳分揀包裝生產線，全村年種植木耳達300萬袋。「下一步，我們還將努力引進更多的木耳加工企業，並計劃以木耳為媒，打造特色鄉村遊，進一步拓展產業鏈。」

## 體驗採摘特色遊

江百川指出，今年疫情過後，內地鄉村旅遊火爆，金米村也迎來了一批又一批的遊客，很多人都是衝着「柞水木耳」的名頭來的。「對於城裏人來說，木耳的採摘過程還是比較新鮮的，有些新品種很多人也都沒見過。」

據介紹，金米村目前的木耳種植仍以黑木耳為主，今年又試種了5萬袋銀耳，以後還將試種金耳、玉耳等附加值更高的品種。江百川說，金米村正籌劃再建70畝大棚，在做大木耳產業的同時，發展特色產業遊。「我們希望城裏人來了之後，在這裏可以體驗木耳種植和採摘的樂趣，了解木耳的相關知識，回家時還能帶上我們的農副產品。」

## 2020年 柞水縣木耳栽植情況

栽植袋數：7,500萬袋  
產量：預計750萬斤  
產值：預計24,000萬元  
帶動貧困戶：6,944戶  
戶均增收：5,000元



## 2020年 金米村木耳栽植情況

栽植袋數：300萬袋  
產量：預計30萬斤  
產值：預計900萬元  
帶動貧困戶：188戶  
戶均增收：預計6,000元

單位：人民幣



■扶貧產品柞水木耳如今廣受市場青睞。 香港文匯報記者張仕珍 攝

## 院士團隊助力 品種不斷增加



■小嶺鎮黨委書記安怡向記者介紹新品種玉木耳的特點。 香港文匯報記者張仕珍 攝

柞水木耳雖然種植歷史悠久，但是多年來，農戶自主栽培的傳統生產模式效益較低，加之品種不夠優良，產業發展難以壯大。在確定發展木耳產業之後，柞水縣聘請了中國工程院院士、吉林農業大學李玉教授的技術團隊，研發了柞水一號、二號、三號、四號、五號5個木耳原種。木耳栽種亦從最初的椴木點種逐步發展為袋料地栽、塔栽和吊袋大棚栽培，極大地提升了種植效益。

小嶺鎮黨委書記安怡告訴香港文匯報記者，金米村的智能聯動大棚菌包生產技術，是目前最先進的木耳栽種技術。

為了培育出適宜柞水生長的木耳品種，李玉院士團隊在柞水縣承擔了國家重點研發計劃項目「秦巴山區木耳種質資源繁育與高產栽培關鍵技術研究」，研究內容包括木耳及珍稀食用菌種質資源檢驗、鑒定、選育、保藏等技術體系，通過對在柞水採集的27種木耳品種進行比對試驗，最終成功培育出5個黑木耳品種。

## 玉木耳營養豐富價格高

除了黑木耳以外，食用菌中還有血耳、金耳、玉木耳等多個新品種。安怡表示，李玉院士團隊選育的玉木耳在當地引人注目。「玉木耳又名白玉耳，圓邊、單片、小碗、無筋、肉厚，狀如耳朵，對產地環境要求非常高，產量低，但營養豐富，價格高。」安怡說，這一新品種目前已在柞水縣推廣栽培，產量雖然小，但非常受市場歡迎。「希望隨着品種的不斷更新，柞水木耳未來能夠佔據更廣的市場。」



■金米村的智能連棟大棚裏，溫度、濕度和光照等關鍵數值都能實時顯示並傳送給農戶。 香港文匯報記者張仕珍 攝

三年多來，金米村的木耳產業從無到有，從弱到強，小嶺鎮社保站站长、金米村包村幹部吳正超見證了所有的變化。「最初群眾



## 手機遙控管理易 智能大棚爭相種

不認可，對於地栽模式這種新事物不接收，我們挨家挨戶地做工作，苦口婆心。但如今，村裏建起了智能聯棟大棚，大家都爭先恐後承包，大棚都不夠用。」

## 智能化管控 可視化生產

金米村一組村民陳慶海曾經也是貧困戶，妻子身體不好，家中還有三個孩子在上學，生活所有的重擔都壓在他一個人身上。但因為缺少技術，他每年在礦上打工，收入也非常微薄。看着村上的木耳產業發展得紅紅火

火，陳慶海動了回家的念頭。2019年，他回到村裏，幸運地分到了智能大棚，承包了5萬袋木耳菌包的種植。僅僅一季收成，便賺了3.6萬元。

「木耳生長最重要的兩個因素就是溫度和濕度。」陳慶海表示，相比露天地栽的模式來說，智能大棚受天氣影響較小，更利於木耳的生長，吊栽模式因充分利用空間，產量也更高。

香港文匯報記者在採訪中了解到，金米村目前有4棟由國企合力團援建的智能大棚，

裏面安裝有360度的高清攝像頭，農戶只需要手機下載個App，便可實現生產過程的可視化，實時了解大棚裏的溫度、濕度和二氧化碳等關鍵要素信息。而控制終端通過數據進行智能分析，還能向木耳大棚發出指令，實現木耳大棚自動通風、自動遮陽和自動噴水等管理自動化。

## 服務網絡化 農活變輕鬆

「遇到解決不了的問題，我們還可以通過網絡求助，專家及時網絡解答，真正實現技

術服務的網絡化。」陳慶海說，自己是一個土生土長的農民，從前在礦上打工非常辛苦，沒想到如今通過手機就能輕鬆鬆鬆進行農活管理。

他並告訴香港文匯報記者，今年以來，他加大投入種植了10萬袋木耳菌包，生活徹底變了樣。「有智能技術的加持，農活輕鬆了許多，既能照顧家人，收入還比原來增加了兩三倍。」陳慶海說，托小木耳的福，如今他在家門口一年就能掙個七八萬元，大兒子也工作掙錢了，生活正如陽光一樣燦爛。